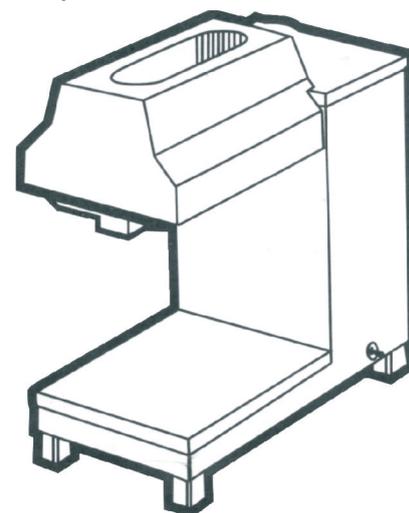
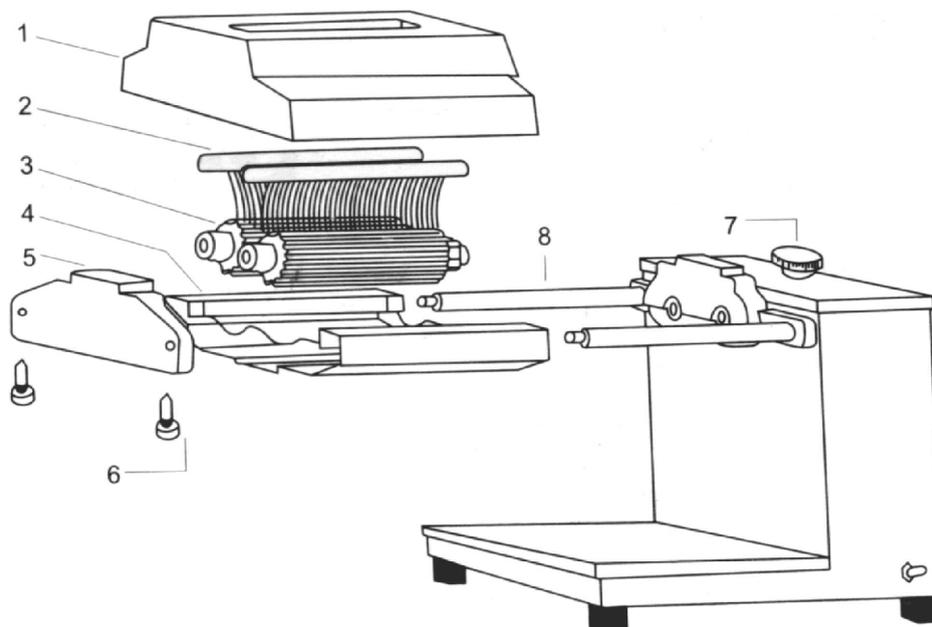
Manual de Instruções
Amaciador de Bifes - CAF AMB

FUNCIONAMENTO

✓Antes de ligar o Picador, verifique se a voltagem da rede corresponde ao da etiqueta.
✓O Picador deverá ser aterrado (fio terra).
✓Nunca ligar o Amaciador junto com outro aparelho, usando a mesma tomada.
✓CUIDADO! NÃO LIGUE O AMACIADOR SEM A TAMPA DE PROTEÇÃO.
✓Para um bom funcionamento e rendimento, mantenha as lâminas sempre afiadas e o mancal lubrificado, use óleo fino.
✓Não colocar os rolos no congelador. Mantenha-os limpos.
✓No carter usar óleo grosso tipo óleo 90, numa quantidade de 100ml. Trocar a cada 3200 horas de trabalho.
✓Em caso de acidentes, gire o manípulo de retrocesso (7), voltando assim os rolos.
✓CUIDADO COM AS MÃOS.
✓EVITE ACIDENTES, TRABALHE COM ATENÇÃO.

SENHORES (AS) PROPRIETÁRIOS (AS):
ORIENTAR O USO CORRETO DA MÁQUINA AOS SEUS FUNCIONÁRIOS, ASSIM SE EVITARÁ ACIDENTES (MÃOS).
OS (AS) SENHORES (AS) TAMBÉM SÃO RESPONSÁVEIS PELO USO CORRETO DA MÁQUINA
"PROIBIDA A OPERAÇÃO DESTA MÁQUINA PARA MENORES DE 14 ANOS"

1 TAMPA PROTETORA
2 PENTE
3 ROLOS
4 PROTETOR
5 MANCAL
6 TRAVA
7 MANÍPULO DE RETOCESSO
8 VARÃO

CRISTINA APARECIDA FREDERICH & CIA LTDA
Av. 70A, 1185 - Cep: 13506-450 - Rio Claro-SP - Tel.: (19) 3536.9100 - Fax: (19) 3536.9101
http: www.cafmaquinas.com.br e-mail: vendas@cafmaquinas.com.br - RIO CLARO - SP

COMO DESMONTAR

✓ATENÇÃO: Desligar a máquina da tomada.
✓Veja o desenho.
✓Retire a tampa protetora (1).
✓Desrosquear as travas (6) .
✓Puxe levemente o mancal (5) .
✓Retire o protetor (4) dos varões (8); os rolos (3) saem juntos.
✓Lave-os e deixe-os secar ao sol ou em lugar quente.

COMO MONTAR

✓ATENÇÃO: Desligar a máquina da tomada.
✓Veja o desenho.
✓Coloque os rolos (3) no protetor (4) observando se as faces sextavadas do eixo estão alinhadas.
✓Introduza o protetor (4) nos varões (4) observando se as faces sextavadas do eixo estão alinhadas.
✓Lubrifique o alojamento dos rolos do mancal (5) com óleo fino e encaixe-os sem esforço.
✓Encaixar o mancal (5) no canal do varão (8) e rosquear as travas (6).
✓Encaixe os pentes (2) entre as lâminas, observando a numeração 1 e 2 marcada nos pentes e no mancal fixo, respectivamente.
✓Coloque a tampa protetora (1).

CERTIFICADO DE GARANTIA

Declaramos pelo presente termo, que garantimos pelo prazo de 360 dias, a contar desta data, a mercadoria descrita, contra qualquer defeito de peças e/ou de fabricação que possam acarretar seu mal funcionamento e comprometemo-nos a eliminar gratuitamente tais defeitos, desde que reclamados imediatamente.

Esta garantia não se estende a defeitos produzidos por quedas, fogo, mal uso , intervenção de terceiros, equipamentos elétricos, despesas como transporte, embalagem, etc. da máquina que porventura tenha que voltar a fábrica.

MODELO DA MÁQUINA: ______________________ N.º ____________

NOTA FISCAL: ______________________ DE ____/_____/20____

REVENDEDOR: ______________________

PRODUTOS FABRICADOS PELA CAF MÁQUINAS®

PICADOR DE CARNE CAF-5
PICADOR DE CARNE CAF-9
PICADOR DE CARNE CAF-10
PICADOR DE CARNE CAF-22S
PICADOR DE CARNE CAF-22AR (auto rendimento)
PICADOR DE CARNE CAF-32S
PICADOR DE CARNE CAF-98S
PICADOR DE CARNE CAF-98B
PICADOR DE CARNE CAF-106C
PICADOR DE CARNE CAF-114DS

AMACIADOR DE BIFE - INOX
CORTADOR DE FRIOS CF-300
PROCESSADOR DE ALIMENTOS PA-270
ENSACADEIRA DE LINGUIÇA E-5
ENSACADEIRA DE LINGUIÇA E-8
MISTURADEIRA M-60 de 1 e 2 eixos
MISTURADEIRA M-120 - de 1 e 2 eixos
MISTURADEIRA M-180 - de 2 eixos
SERRA FITA SFO 1,69 - MINI
SERRA FITA SFO 2,20

SERRA FITA SFO 2,55
SERRA FITA SFO 2,82 e 2,82 SUPER
SERRA FITA SFO 3,10 e 3,10 SUPER
HOMOGENIZADORA HG-98 MINI
HOMOGENIZADORA HG-8098-S
HOMOGENIZADORA HG-120/114-S
HOMOGENIZADORA HG-120/114 S - ACOPLADA
ACESSÓRIOS P/ AÇOUGUES E FRIGORÍFICOS

CRISTINA APARECIDA FREDERICH & CIA LTDA
Av. 70A, 1185 - Cep: 13506-450 - Rio Claro-SP - Tel.: (19) 3536.9100 - Fax: (19) 3536.9101
http: www.cafmaquinas.com.br e-mail: vendas@cafmaquinas.com.br - RIO CLARO - SP